

Bollicine Italiane

<i>Prosecco Treviso Extra Dry</i> <i>Cantina Alte Vitae</i>		<i>Veneto</i>	€ 28,00
<i>Prosecco di Valdobbiadene Extra Dry</i> <i>Az. Agr. Foss Marai</i>		<i>Veneto</i>	€ 30,00
<i>Cartizze di Valdobbiadene Extra Dry</i> <i>Az. Agr. Foss Marai</i>		<i>Veneto</i>	€ 40,00
<i>Prosecco Valdobbiadene Frizzante sui lieviti</i> ♣ <i>Az. Agr. Casa Coste Piane</i>		<i>Veneto</i>	€ 30,00
<i>Vino Frizzante "Jonny Gambato" (Pinot Nero)</i> ♣ <i>Az. Agr. Cascina Baricchi</i>		<i>Piemonte</i>	€ 32,00
<i>Metodo Classico "Et Voilà" (Pinot Nero)</i> ♣ <i>Cascina Baricchi</i>	<i>F11</i>	<i>Piemonte</i>	€ 40,00
<i>Metodo Classico Alta Langa 16' Pas Dosé (Chardonnay, Pinot N.)</i> <i>Az. Agr. Contratto</i>		<i>Piemonte</i>	€ 38,00
<i>Valentino Brut "Ris. Elena" 18' (Chardonnay, Pinot Nero)</i> <i>AZ. Agr. Podere Rocche dei Manzoni</i>	<i>F1</i>	<i>Piemonte</i>	€ 35,00
<i>Valentino Brut Zero' 09' (Chardonnay)</i> <i>Az. Agr. Podere Rocche Manzoni</i>	<i>F2</i>	<i>Piemonte</i>	€ 65,00
<i>Valentino Brut Zero' 04'/05' (Chardonnay) <u>Rdm Sboccatura Tardiva</u></i> <i>Az. Agr. Podere Rocche Manzoni</i>		<i>Piemonte</i>	€ 90,00
<i>Metodo Classico (Pinot Nero)</i> ♣ <i>68 Mesi sui lieviti</i> <i>Tenuta Belvedere</i>	<i>F3</i>	<i>Lombardia</i>	€ 48,00
<i>Franciacorta Brut "Pensiero" Pas Opere' 15' (Chard.) 58 Mesi sui lieviti</i> ♣ <i>F4</i> <i>Az. Agr. Ca'del Vent</i>		<i>Lombardia</i>	€ 48,00
<i>Franciacorta Brut "Sospiri" Pas Opere' 11' (Chard.) 69 Mesi sui lieviti</i> ♣ <i>F5</i> <i>Az. Agr. Ca'del Vent</i>		<i>Lombardia</i>	€ 58,00
<i>Franciacorta Blanc de Blanc (Chardonnay)</i> ♣ <i>Az. Agr. Cavalleri</i>	<i>F6</i>	<i>Lombardia</i>	€ 42,00
<i>Franciacorta Blanc de Blanc (Chardonnay) <u>Magnum 150 cl</u></i> ♣ <i>Az. Agr. Cavalleri</i>		<i>Lombardia</i>	€ 85,00

<i>Franciacorta Brut Satèn “Magnificentia” 16 (Chardonnay)</i> <i>Az. Agr. Uberti</i>	<i>F8</i>	<i>Lombardia</i>	<i>€ 50,00</i>
<i>Franciacorta Nature Ris. (Chardonnay) 05’</i> <i>Az. Agr. Rizzini</i>		<i>Lombardia</i>	<i>€ 70,00</i>
<i>Metodo Classico Brut “Gran Ruc” (Pinot M.)</i> ♣ <i>Az. Agr. Casa Caterina</i>		<i>Lombardia</i>	<i>€ 130,00</i>
<i>Metodo Classico 08’ “Giulio Ferrari” (Chardonnay)</i> <i>Cantina Ferrari</i>	<i>F9</i>	<i>Trento</i>	<i>€ 160,00</i>
<i>Trento Doc Brut Ris. (Chardonnay, Pinot n.)15’ 60 mesi sui lieviti</i> <i>Az. Agr. Letrari</i>		<i>Trento</i>	<i>€ 55,00</i>
<i>Metodo Classico “Phineas” (Chardonnay, Pinot b.)</i> <i>Az. Agr. Arunda</i>		<i>Alto Adige</i>	<i>€ 90,00</i>
<i>Metodo Classico “Brut Contadino” (Fiano)</i> ♣ <i>Az. Agr. Ciro Picariello</i>		<i>Campania</i>	<i>€ 38,00</i>
<i>Metodo Classico Brut 17’ (Chardonnay)</i> <i>Cantina Tasca d’Almerita</i>		<i>Sicilia</i>	<i>€ 36,00</i>
<i>Frizzante sui lieviti (Malvasia di Candia,Ortrugo, Trebbiano)</i> ♣ <i>Az. Agr. Croci</i>		<i>E. Romagna</i>	<i>€ 28,00</i>
<i>Frizzante sui lieviti (Malvasia di Candia)</i> ♣ <i>Az. Agr. Crocizia</i>	<i>B1</i>	<i>E. Romagna</i>	<i>€ 28,00</i>
<i>Frizzante sui lieviti (Malvasia dell’Emilia IGT)</i> ♣ <i>Az. Agr. Camillo Donati</i>		<i>E. Romagna</i>	<i>€ 28,00</i>
<i>Frizzante sui lieviti (Moscato secco)</i> ♣ <i>Az. Agr. Tenuta Belvedere</i>	<i>B2</i>	<i>Lombardia</i>	<i>€ 28,00</i>
<i>Frizzante sui lieviti (Garganega)</i> ♣ <i>Az. Agr. Nevio Scala</i>	<i>B3</i>	<i>Veneto</i>	<i>€ 28,00</i>
<i>Frizzante sui lieviti (Garganega)</i> ♣ <i>Az. Agr. Menti</i>	<i>B4</i>	<i>Veneto</i>	<i>€ 28,00</i>
<i>Rosè Extra Brut Colline Novaresi 19’ (Nebbiolo)</i> <i>Cantina del Signore</i>	<i>F12</i>	<i>Piemonte</i>	<i>€ 40,00</i>
<i>Metodo Classico Rosè “Visage de Canaille” (Nebbiolo)</i> ♣ <i>Cascina Baricchi</i>	<i>F13</i>	<i>Piemonte</i>	<i>€ 46,00</i>
<i>Valentino Brut Rosè 12’ (Pinot N.)</i> <i>Az. Agr. Podere Rocche dei Manzoni</i>		<i>Lombardia</i>	<i>€ 70,00</i>

<i>Costaripa Brut Rosé</i> Az. Agr. Costaripa Mattia Vezzola		Lombardia	€ 35,00
<i>Franciacorta Rosé Pas Dosé 18'</i> Az. Agr. Biondelli	F7	Lombardia	€ 50,00
<i>Wai Rosè sui lieviti (Pinot nero) ♣</i> Tenuta Belvedere	B5	Lombardia	€ 30,00
<i>Metodo Classico 08' "Giulio Ferrari Rosé" (Pinot N., Chardonnay)</i> Cantina Ferrari		Trento	€ 250,00
<i>Brut Nature Pas Dosé Ancestrale Rosé (Foglia Tonda) ♣</i> Az. Agr. Sequerciani		Toscana	€ 30,00

Champagne

Montagne de Reims

<i>Champagne Extra Brut Grand Cru "Le Terroir" (Chard., Pinot N.)</i> Adrienne Renoir	F14		€ 65,00
<i>Champagne Brut (Pinot N., Pinot M)</i> Maurice Grumier			€ 60,00
<i>Champagne Brut Nature (Chard., Pinot N., Pinot M)</i> Gaspard Brochet	F15		€ 85,00
<i>Champagne Brut "Cuvée S. Anne" (Pinot N., Chard., Pinot M.)</i> Chartogne Taillet	F16		€ 60,00
<i>Champagne Brut Grande Réserve (Pinot N.)</i> Domaine André Clouet	F17		€ 55,00
<i>Champagne Brut Nature "Double Solera"</i> Jacques Picard			€ 70,00
<i>Champagne Brut Vieilles Vignes (Chard., Pinot M., Pinot N.)</i> Bérèche & Fils	F18		€ 85,00
<i>Champagne Brut "Le Cran" 12' (Chard., Pinot N.)</i> Bérèche & Fils			€ 130,00
<i>Champagne Brut Millésime "Polisy" 08 (Chard., Pinot N., Pinot M.)</i> André Beaufort			€ 140,00
<i>Champagne Brut Millésime "Polisy" 12 (Chard., Pinot N., Pinot M.)</i> André Beaufort			€ 130,00
<i>Champagne Grand Cru "Cuvée Perle Noir" (Pinot N.)</i> Soutiran			€ 90,00

Champagne Grand Cru "Ambonnay" (Pinot Nero) Eric Rodez		€ 80,00
Champagne Brut Grand Cru "Femme" (Chard. , Pinot N.) Duval-Leroy		€ 150,00
Champagne "L'Overture" Premier Cru" (Pinot N.) ♣ Frederic Savart	F12	€ 70,00
Champagne Extra Brut P. Cru "Le Mont Benoit"(Chardonnay, Pinot M.) 17" Emmanuel Brochet		€ 140,00
Champagne Extra Brut "Le Mont Benoit"(Chardonnay, Pinot M.) 16" Emmanuel Brochet		€ 150,00
Champagne Brut "Oeil de Perdrix" (Pinot N.) ♣ Jean Vesselle	F20	€ 60,00
Champagne Brut Nature Grand Cru Verzy "L'Atavique" (Pinot N.,Chard. ♣) F21 Mouzon Lerou		€ 80,00
Champagne Brut Nature Grand Cru Verzy "L'Atavique" (Pinot N.,Chard.) ♣ <u>Magnum 150 Cl</u> Mouzon Leroux		€ 160,00
Champagne Brut Rés Verzy Grand Cru "L'Angelique" ♣ (Chardonnay) Mouzon Leroux		€ 100,00
Champagne Brut "Belle Epoque" 2012 Perrier Jouet		€ 250,00
Champagne Brut Nature Grand Cru (Pinot N., Chardonnay) ♣ Benoît Lahaye	F22	€ 75,00
Champagne Brut Nature "Philippe Starck" 12' (Chard.) Louis Roderer	F23	€ 120,00
Champagne Brut "Cristal" 12' (Chard. , Pinot N.) Louis Roderer		€ 300,00
Champagne Brut Millesime 13' (Pinot N.,Chard.) Louis Roederer		€ 110,00
Champagne Blanc de Blancs Millesime 13 (Chardonnay) Louis Roederer		€ 120,00
Champagne Brut Special Cuvée (Pinot N.,Chardonnay, Pinot M.) Bollinger	F25	€ 60,00
Champagne "La Grande Année" 12' (Pinot N. Chardonnay) Bollinger		€ 220,00

Champagne "PN" 15/16 (Pinot N.) Bollinger		€ 160,00
Champagne Extra Brut "La Petit Montagne"(Pinot M., Chard., Pinot N.) Maxime Ponson	F26	€ 60,00
Champagne Grand Cru Extra Brut (Chardonnay, Pinot N.) Billecart Salmon	F27	€ 65,00
Champagne Brut Réserve (Pinot N., Chardonnay, Pinot M.) Philipponnat	F28	€ 70,00
Champagne "Grand Blanc" Extra Brut 11 (Chardonnay) Philipponnat		€ 120,00
Champagne "Clos de Goisses" Extra Brut 11 Philipponnat		€ 270,00
Champagne Extra Brut 13 (Chardonnay, Pinot N.) Domaine Lacourte Godbillon		€ 160,00
Champagne Brut Reserve (Chardonnay, Pinot N.) Charles Heidsieck	F29	€ 68,00
Champagne Brut Zéro (Pinot N., Pinot M., Chardon) Minière F&R		€ 70,00
Champagne Brut Première C. (Pinot N., Chard., Pinot M.) Bruno Paillard	F30	€ 75,00
Champagne Extra Brut N.P.U. 2004 (Chard., Pinot N.) Bruno Paillard		€ 260,00
Champagne Extra Brut N.P.U. 2008 (Chard., Pinot N.) Bruno Paillard		€ 280,00
Champagne Extra Brut 740 (Chard., Pinot M., Pinot N.) Jacquesson	F31	€ 110,00
Champagne Extra Brut 743 (Chard., Pinot M., Pinot N.) Jacquesson	F31	€ 100,00
Champagne Extra Brut 744 (Chard., Pinot M., Pinot N.) Jacquesson		€ 90,00
Champagne Extra Brut 744 (Chard., Pinot M., Pinot N.) <u>Magnum 150 cl</u> Jacquesson		€ 210,00
Champagne Extra Brut Avise Champ Cain 09' (Chardonnay) Jacquesson		€ 240,00

<i>Champagne Extra Brut 739 Degorgement Tardive' (Chard., Pinot M., Pinot N.) Jacquesson</i>		€ 180,00
<i>Champagne Brut Grande Réserve (Pinot N.,Pinot M.,Chardon.) Didier Herbert</i>	F32	€ 60,00
<i>Champagne Brut Premier Cru (Pinot N.,Chardonnay) V. Etien</i>	F33	€ 60,00
<i>Champagne Premier Cru Pas Dosé "L'Apotre"(Chardonnay) ♣ David Léclapart</i>		€ 200,00
<i>Champagne Extra Brut "Cuveé du Goulté" 14' (Pinot N.) Marie Noelle Ledru</i>		€ 240,00
<i>Champagne Extra Brut "Grand Cru Ambonnay" (Pinot N.) Marie Noelle Ledru</i>		€ 200,00
<i>Champagne Extra Brut "Cuveé du Goulté" 12' (Pinot N.) Marie Noelle Ledru</i>		€ 300,00
<i>Champagne Extra Brut "Cuvée du Goulté" 10' (Pinot N.) Marie Noelle Ledru</i>		€ 350,00
<i>Champagne Brut Nature Grand Cru 08' (Pinot N.) Marie Noelle Ledru</i>		€ 360,00
<i>Champagne Brut Nature Grand Cru 07' (Pinot N.) Marie Noelle Ledru</i>		€ 360,00
<i>Champagne Brut Vintage 02' (Chardonnay) Ruinart</i>		€ 200,00
<i>Champagne "Dom Ruinard"93' (Chardonnay) Ruinart</i>		€ 320,00
<i>Champagne Blanc de Blanc (Chardonnay) Ruinard</i>	F34	€ 100,00
<i>Champagne Brut Grand Cru (Pinot N., Chardonnay) Egly Ouriet</i>		€ 140,00
<i>Champagne Brut "Les Vignes de Vrigny" (Pinot M.) Egly Ouriet</i>	F35	€ 120,00
<i>Champagne Brut "Les Prémices"(Chard., Pinot M., Pinot N.) Egly Ouriet</i>		€ 85,00
<i>Champagne Brut Grande Cuvée 168èmé (Chardonnay, Pinot N.) Krug</i>		€ 250,00

Champagne Brut Grande Cuvée 169ème (Chardonnay, Pinot N.)
Krug € 250,00

Vallée de la Marne

Champagne Brut Réserve (Pinot N., Pinot M.) F36 € 55,00
J. Charpentier

Champagne Brut Réserve (Pinot N., Pinot M.) Magnum 150 Cl € 110,00
J. Charpentier

Champagne Extra Brut S.A. "Autre Cru" (Pinot M., Chardonnay) € 65,00
Domaine Nowack

Champagne Extra Brut "Les Bauchets" (Pinot Nero) F37 € 85,00
Domaine Nowack

Champagne Extra Brut "La Fontinette" (Pinot Meunier) € 85,00
Domaine Nowack

Champagne "Grand Siècle" N. 24 (Pinot N., Chardonnay, Pinot M.) € 190,00
Laurent Perrier

Champagne Extra Brut "Les Maillons" (Pinot Nero) € 160,00
Ulysse Collin

Champagne Extra Brut "Les Pierrières" (Chardonnay) € 180,00
Ulysse Collin

Champagne Brut Nature "La Rue des Noyers" 12' (Pinot Meunier) F38 € 110,00
Benoît Déhu

Champagne Extra Brut "La Pouillote" (Chard., Pinot M.) € 65,00
Jerome Blin

Champagne Brut "L'Or de Eugene" (Pinot N.) F39 € 60,00
Moussé Fils

Champagne Brut "Terre d'Illite" 15 (Pinot N., Pinot M.) € 80,00
Moussé Fils

Champagne Extra Brut "Cuvée Solesse" (Chard., Pinot N., Pinot M.) F40 € 65,00
J-M Sélèque

Champagne Brut Nature Blanc de Blanc (Chardonnay) F41 € 70,00
Laherte Frères

Champagne Brut Nature Blanc de Blanc (Chardonnay) Magnum 150 Cl € 140,00
Laherte Frères

Champagne Brut "Ultradition" (Chardonnay, Pinot N., Pinot M.) Laherte Frères		€ 70,00
Champagne Brut "An't 11" (Chardonnay, Pinot N.) Eric Tillet	F42	€ 65,00
Champagne Extra Brut "Entre Ciel et Terre" (Pinot M., Pinot N.) ♣ Francoise Bedel		€ 85,00
Champagne P. Cru. Brut (Pinot M. Chard. Pinot N.) Gaston Chiquet	F43	€ 60,00
Champagne Brut Zero (Pinot N., Pinot M., Chardon.) Tarlant	F44	€ 70,00
Champagne Brut Reserve (Pinot N., Pinot M., Chard) R. Pouillon	F45	€ 70,00
Champagne Brut Reserve 15' (Pinot M., Chardonnay) Francis Orban		€ 85,00
Champagne Extra Brut La Closerie "Les Béguines" (Pinot M.) Jérôme Prévost		€ 160,00
Champagne Brut "Dom Pérignon" 08' (Pinot Nero, Chardonnay) Moët & Chandon		€ 280,00
Champagne Brut Reserve (Chard. , Pinot N. , Pinot M.) Pol Roger	F47	€ 60,00
Champagne Brut Reserve (Chard. , Pinot N. , Pinot M.) <u>Magnum 150 Cl</u> Pol Roger		€ 130,00
Champagne Brut "Winston Churchill" 98' (Pinot Nero, Chardonnay) Pol Roger		€ 400,00
Champagne Brut "Winston Churchill" 12' (Pinot Nero, Chardonnay) Pol Roger		€ 360,00
Champagne Brut "Winston Churchill" 12' (Pinot Nero, Chardonnay) <u>Magnum 150 Cl</u> Pol Roger		€ 750,00
Champagne Brut "Vintage" 98' Pol Roger		€ 220,00
Champagne Brut "Vintage" 12' Pol Roger		€ 200,00
Champagne Brut Nature "Cru Cumier" (Chard. , Pinot N. , Pinot M.) ♣ Georges Laval		€ 120,00

Côte des Sézanne

Champagne Brut Nature Blanc de Blancs (Chardonnay) ♣ F48 € 60,00
Marie Copinet

Côte des Blanc

Champagne Brut Réserve Grand Cru "Prisme 15"(Chardonnay) F49 € 80,00
Guiborat

Champagne Brut Réserve Grand Cru "Thethy 18"(Chardonnay) € 80,00
Guiborat

Champagne "Les Margannes" (Chardonnay) € 70,00
Barrat Masson

Champagne Extra Brut € 75,00
Valentin Leflaive

Champagne Grand Cru "Les Grand Blanc de Blanc" (Chardonnay) € 70,00
Robert Moncuit

Champagne "Les Terres Fines"(Chardonnay) F50 € 100,00
Dhondt Grellet

Champagne "Dans un premier Temps..."(Chard., Pinot N,Pinot M.) F51 € 70,00
Dhondt Grellet

Champagne "Les Terres Fines"(Chardonnay) Magnum 150 cl € 220,00
Dhondt Grellet

Champagne "Odysée 319" (Chardonnay) € 68,00
Olivier Bonville

Champagne "Chouilly Grand Cru"08' (Chardonnay) € 140,00
Pierre Legrass

Champagne Extra Brut Grand Cru (Chardonnay) Metodo Solera con annate dall'82 al 14 € 130,00
Vazart Coquart

Champagne Extra Brut Grand Cru Oger "Mixolidien N.29" (Chardonnay) € 100,00
Stéfane Reignault

Champagne Extra Brut "7 Crus" (Chard., Pinot N.) F52 € 100,00
Pascal Agrapart

Champagne Extra Brut "Terroirs" (Chardonnay) € 120,00
Pascal Agrapart

<i>Champagne Extra Brut Grand Cru Avize “Avizoise”14’ (Chardonnay)</i> <i>Pascal Agrapart</i>		€ 230,00
<i>Champagne Extra Brut Grand Cru “Complantée” (Chard., Pinot N.e Pinot M.)</i> <i>Pascal Agrapart</i>		€ 150,00
<i>Champagne Brut Grand Cru Blanc de Blancs “Chouilly” (Chard.)</i> F53 <i>Legras & Haas</i>		€ 75,00
<i>Champagne Extra Brut Blanc de Blancs “Vertus Experience” (Chard.)</i> F54 <i>André Jacquart</i>		€ 70,00
<i>Champagne Brut Grand Cru Millésime 11’ Blanc de Blancs (Chardonnay)</i> <i>Philippe Gonet</i>		€ 75,00
<i>Champagne Brut “Ozanne”Grand Cru (Chardonnay)</i> <i>Michel Fallon</i>		€ 260,00
<i>Champagne Brut Réserve Grand Cru Blanc de Blancs (Chardonnay)</i> F55 <i>De Sousa</i>		€ 85,00
<i>Champagne Brut Premier Cru “Longitude” (Chardonnay)</i> ♣ F56 <i>Larmandier Bernier</i>		€ 80,00
<i>Champagne Brut Grand Cru“Initial” (Chardonnay)</i> ♣ F57 <i>Jacques Selosse</i>		€ 240,00
<i>Champagne Brut Grand Cru “Substance” (Chardonnay)</i> ♣ <i>Jacques Selosse</i>		€ 400,00

Côte des Bar/Aube

<i>Champagne Brut Blancs de Noir “Lieu-dit l’Argillier” 16 (Pinot N.)</i> <i>Coessens</i>		€ 100,00
<i>Champagne Extra Brut Blancs de Noir “Lieu-dit l’Argillier” 15 (Pinot N.)</i> <i>Coessens</i>		€ 100,00
<i>Champagne Brut “BN” (Pinot N.)</i> <i>Fleury</i>		€ 70,00
<i>Champagne Brut Nature “Boreal” (Pinot Nero)</i> F58 <i>Clandestin</i>		€ 85,00
<i>Champagne Brut Nature “Les Grandes Lignes” (Chardonnay)</i> <i>Clandestin</i>		€ 130,00
<i>Champagne Brut Nature Blancs de Noir Zéro Dosage (Pinot N.)</i> F59 <i>Pierre Brigandat</i>		€ 55,00

<i>Champagne Brut Blanc de Blanc (Pinot Blanc)</i> <i>Petit Camusat</i>		€ 60,00
<i>Champagne Brut Nature Solera "Chloé" (Pinot N., Chardonnay) ♣</i> <i>Vincent Couche</i>		€ 110,00
<i>Champagne Extra Brut Heritage (Pinot M.)</i> <i>Domaine André Heucq</i>	F60	€ 65,00
<i>Champagne Extra Brut (Pinot N.)</i> <i>Domaine Rémi Leroy</i>		€ 70,00
<i>Champagne Brut "BN" (Pinot N.) ♣</i> <i>Fleury</i>	F61	€ 70,00
<i>Champagne Extra Brut Cepages Blanc 10' (Chardonnay) ♣</i> <i>Fleury</i>		€ 90,00
<i>Champagne Brut Nature Blanc d'Argile (Chardonnay) ♣</i> <i>Vouette & Sorbè</i>		€ 130,00

Champagne Rosé

Montagne de Reims

<i>Champagne Rosé de Meunier Extra Brut (Pinot M.)</i> <i>Laherte Frère</i>	F62	€ 70,00
<i>Champagne Brut Rosé 2012 (Pinot N., Chardonnay)</i> <i>Pol Roger</i>		€ 120,00
<i>Champagne "Campania Remensis" 16' (Pinot N., Chard., Pinot M.)</i> <i>Bérèche & Fils</i>		€ 120,00
<i>Krug Brut Rosé 24ème Edition (Chard., Pinot M., Pinot N.)</i> <i>Krug</i>		€ 350,00
<i>Champagne Brut Rosé de Saignée (Pinot N.) ♣</i> <i>Jean Vesselle</i>	F64	€ 65,00
<i>Champagne Brut Rosé Millesime 14' (Pinot N., Chard.)</i> <i>Louis Roederer</i>		€ 110,00
<i>Champagne Brut Rosé (Pinot N.)</i> <i>Billecart Salmon</i>	F65	€ 100,00

Vallée de la Marne

<i>Champagne Extra Brut Rosé Effusion (Pinot M.)</i> <i>Moussé Fils</i>	F66	€ 65,00
--	-----	---------

Champagne Brut Rosé (Pinot N.) € 100,00
Laurent Perrier

Champagne Brut Premier Cru Rosé (Pinot N.) € 100,00
R. Pouillon

Côte des Blanc

Champagne Brut Rosé de Saignée (Pinot N.) € 110,00
Larmandier Bernier

Champagne Brut Rosé (Pinot N.) F67 € 65,00
Philippe Gonet

Côte des Bar/Aube

Champagne Brut Rosé (Pinot N., Chardonnay) ✿ € 90,00
Rémi Leroy

Champagne Extra Brut Rosé de Saignee (Pinot N.) 15' ✿ € 80,00
Fleury

Vini Bianchi Italiani e Francesi

Bianco Colline Novaresi "Bianco" (Erbaluce) F68 Piemonte € 30,00
Az. Agr. Le Piane

Arneis Roero 19 Piemonte € 28,00
Az. Agr. Marsaglia

Bianco "Chè Chà" (Chenenin-Chaardonnay) ✿ Piemonte € 30,00
Cascina Baricchi

Moscato Secco "Pasucra" 20' F69 Piemonte € 28,00
Az. Agr. Forteto della Luja

Timorasso Dethona 18 ✿ F70 Piemonte € 32,00
Az. Agr. Ricci

Timorasso Dethona "Io Cammino da solo" 18 (Anfora) ✿ Piemonte € 45,00
Az. Agr. Ricci

Timorasso "Piccolo Dethona" 20 F71 Piemonte € 30,00
Az. Agr. Walter Massa

Timorasso "Sterpi" 18 Piemonte € 58,00
Az. Agr. Walter Massa

<i>Chardonnay Palmè 15'</i> ♣ Az. Agr. Trincherò		<i>Piemonte</i>	€ 40,00
<i>Sauvignon "Solleone" 13'</i> ♣ Az. Agr. Cascina Grillo		<i>Piemonte</i>	€ 40,00
<i>Bianco "La Vic Persagia" (Chardonnay) 14'</i> ♣ Az. Agr. Del Bono		<i>Lombardia</i>	€ 45,00
<i>Bianco "Febo" (Chardonnay) 16'</i> ♣ Az. Agr. Nicola Gatta		<i>Lombardia</i>	€ 45,00
<i>Pinot Bianco Collio 17'</i> Az. Agr. Toros	F72	<i>Friuli</i>	€ 38,00
<i>Tocai Friulano "Nekaj" 13'</i> ♣ Az. Agr. Damijan Podversic		<i>Friuli</i>	€ 65,00
<i>Sauvignon "De La Tour" 18'</i> Az. Agr. Villa Russiz		<i>Friuli</i>	€ 55,00
<i>Bianco "Kaplja" (Chardonnay, Malvasia, Friulano) 11'</i> ♣ Az. Agr. Damijan Podversic		<i>Friuli</i>	€ 65,00
<i>Tocai Collio Friulano 16'</i> Az. Agr. Schioppetto	F73	<i>Friuli</i>	€ 28,00
<i>Bianco Jakot 15'</i> ♣ Az. Agr. Dario Princic		<i>Friuli</i>	€ 60,00
<i>Bianco "Castellada" (Pinot g, Sauvignon, Chardonnay) 13'</i> ♣ Az. Agr. La Castellada		<i>Friuli</i>	€ 60,00
<i>Sauvignon Carso 13'</i> ♣ Az. Agr. Kante	F74	<i>Friuli</i>	€ 38,00
<i>Malvasia "Villa de Mandan" 12'</i> ♣ Az. Agr. Klinec		<i>Friuli</i>	€ 60,00
<i>Bianco "Slatnik" (Chardonnay, Tocai) 18'</i> ♣ Az. Agr. Radikon		<i>Friuli</i>	€ 50,00
<i>Vintage Tunina (Chardonnay, Malvasia, Ribolla, Sauvignon) 17'</i> Az. Agr. Jermann	F75	<i>Friuli</i>	€ 65,00
<i>Where Dreams have no end (Chardonnay) 15'</i> Az. Agr. Jermann		<i>Friuli</i>	€ 75,00
<i>Sauvignon "Vieris" 19'</i> Az. Agr. Vie di Romans	F76	<i>Friuli</i>	€ 40,00

<i>Chardonnay “Ciampagnis”19’ Az. Agr. Vie di Romans</i>	<i>F77</i>	<i>Friuli</i>	<i>€ 40,00</i>
<i>Sauvignon 20’ Az. Agr. Jermann</i>	<i>F78</i>	<i>Friuli</i>	<i>€ 32,00</i>
<i>Sauvignon “Ronco delle Mele”18’ Az. Agr. Venica e Venica</i>		<i>Friuli</i>	<i>€ 55,00</i>
<i>Vitoska Carso 18’ ♣ Az. Agr. Zirdaric</i>	<i>F95</i>	<i>Friuli</i>	<i>€ 46,00</i>
<i>Chardonnay “Grici” 07’ ♣ Az. Agr. Renato Keber</i>		<i>Friuli</i>	<i>€ 65,00</i>
<i>Chardonnay “Zitelle”20’ Az. Agr. Miani</i>		<i>Friuli</i>	<i>€ 90,00</i>
<i>Chardonnay 14/19’ Az. Agr. Toros</i>	<i>F79</i>	<i>Friuli</i>	<i>€ 40,00</i>
<i>Bianco “Stranice” (Malvasia, Riesling, Ribolla) 15’ ♣ Az. Agr. Burja</i>		<i>Slovenia</i>	<i>€ 50,00</i>
<i>Bianco “Insomnia” (Malvasia, Vitoska, Sauvignon) 11’ ♣ Az. Agr. Fon</i>		<i>Friuli</i>	<i>€ 60,00</i>
<i>Pinot Grigio “Organic Anarchy”10’ ♣ Az. Agr. Aci Urbajs</i>		<i>Slovenia</i>	<i>€ 70,00</i>
<i>Pinot Grigio 15’ ♣ Az. Agr. Dario Princic</i>		<i>Friuli</i>	<i>€ 50,00</i>
<i>Pinot Grigio Collio 20’ Az. Agr. Russiz Superiore</i>	<i>F79b</i>	<i>Friuli</i>	<i>€ 30,00</i>
<i>Pinot Grigio Collio 19’ Az. Agr. Villa Russiz</i>		<i>Friuli</i>	<i>€ 30,00</i>
<i>Pinot Grigio 17’ ♣ Az. Agr. Bressan</i>		<i>Friuli</i>	<i>€ 65,00</i>
<i>Pinot Bianco 20’ Az. Agr. Doro Princic</i>		<i>Friuli</i>	<i>€ 34,00</i>
<i>Verduzzo 17’ ♣ Az. Agr. Bressan</i>		<i>Friuli</i>	<i>€ 60,00</i>
<i>Ribolla 13’ ♣ Az. Agr. Gravner</i>		<i>Friuli</i>	<i>€ 85,00</i>

<i>Ribolla “Medana” 17’ 🍀</i> <i>Az. Agr. Klinec</i>		<i>Friuli</i>	<i>€ 60,00</i>
<i>Ribolla Collio 19’</i> <i>Az. Agr. Blazic</i>		<i>Friuli</i>	<i>€ 28,00</i>
<i>Sauvignon Collio 18’</i> <i>Az. Agr. Blazic</i>		<i>Friuli</i>	<i>€ 28,00</i>
<i>Sauvignon Colli Orientali “Saurinit”20’</i> <i>Az. Agr. Miani</i>		<i>Friuli</i>	<i>€ 90,00</i>
<i>Riesling 19’</i> <i>Az. Agr. Pojer e Sandri</i>	<i>F80</i>	<i>Trentino</i>	<i>€ 30,00</i>
<i>Sauvignon “Sanct Valentin”18’</i> <i>Cantina San Michele Appiano</i>	<i>F81</i>	<i>Alto Adige</i>	<i>€ 40,00</i>
<i>Bianco “Pulsar” (Riesling,Chardonnay,Gewurtraminer) 17’ 🍀</i> <i>Roberto Ferrari</i>		<i>Alto Adige</i>	<i>€ 60,00</i>
<i>Gewurtraminer “Mitterberg”19’ 🍀</i> <i>Roberto Ferrari</i>		<i>Alto Adige</i>	<i>€ 45,00</i>
<i>Sauvignon “Quarz” 19’</i> <i>Cantina di Terlano</i>		<i>Alto Adige</i>	<i>€ 70,00</i>
<i>Sauvignon “Nova Domus” 18’ (Chardonnay,Pinot B.,Sauvignon)</i> <i>Cantina di Terlano</i>		<i>Alto Adige</i>	<i>€ 65,00</i>
<i>Chardonnay “Sanct Valentin” 18’</i> <i>Cantina San Michele Appiano</i>	<i>F82</i>	<i>Alto Adige</i>	<i>€ 40,00</i>
<i>Gewurztraminer 19’</i> <i>Cantina San Michele Appiano</i>	<i>F83</i>	<i>Alto Adige</i>	<i>€ 30,00</i>
<i>Gewurztraminer “Sanct Valentin”18’</i> <i>Cantina San Michele Appiano</i>	<i>F84</i>	<i>Alto Adige</i>	<i>€ 40,00</i>
<i>Pigato “Crescendo” 16’/20 🍀</i> <i>Tenuta Selvadolce</i>	<i>F85</i>	<i>Liguria</i>	<i>€ 45,00</i>
<i>Bamboo Road 20’ 🍀 (Vermentino e altri vitigni autoctoni)</i> <i>Az. Agr. Stefano Legnani</i>		<i>Liguria</i>	<i>€ 35,00</i>
<i>Pigato “Riviera ligure di Ponente” 20</i> <i>Laura Aschero</i>		<i>Liguria</i>	<i>€ 32,00</i>
<i>Vermentino “Stralunato” 19 🍀</i> <i>Az. Agr. Il Torchio</i>	<i>F86</i>	<i>Liguria</i>	<i>€ 35,00</i>

<i>Dinavolo (Ortrugo, Marsanne, Malvasia) 07'/08'/09' ♣</i> Az. Agr. Dinavolo		<i>E.Romagna</i>	€ 70,00
<i>Dinavolo (Ortrugo, Marsanne, Malvasia) 17'/18' ♣</i> Az. Agr. Dinavolo		<i>E.Romagna</i>	€ 50,00
<i>Vino Bianco (Malvasia di Candia, Marsanne) 10' ♣</i> Az. Agr. Vini del Poggio		<i>E.Romagna</i>	€ 50,00
<i>Bianco (Sauvignon) 19' ♣</i> Az. Agr. Vini del Poggio		<i>E.Romagna</i>	€ 30,00
<i>Vino Bianco "Sabbiagialla" 19' (Albana) ♣</i> Az. Agr. Cantina San Biagio Vecchio		<i>E.Romagna</i>	€ 35,00
<i>Bianco Marcovaldo (Malvasia di Candia, Sauvignon) 16' ♣</i> Az. Agr. Crocizia		<i>E.Romagna</i>	€ 30,00
<i>Vermentino Maremma "Verment'oro" 19' ♣</i> Az. Agr. Sequerciani		<i>Toscana</i>	€ 40,00
<i>Verdicchio Classico 18'</i> Az. Agr. Bucci	<i>F87</i>	<i>Marche</i>	€ 28,00
<i>Bianco Pallagrello 19' ♣</i> Az. Agr. Alepa		<i>Campania</i>	€ 36,00
<i>Fiano 11'</i> Az. Agr. Joaquin		<i>Campania</i>	€ 60,00
<i>Fiano di Avellino "Vigna della Congregazione" 19'</i> Az. Agr. Villa Diamante		<i>Campania</i>	€ 40,00
<i>Falanghina del Taburno 20'</i> Az. Agr. Masseria Frattasi	<i>F88</i>	<i>Campania</i>	€ 30,00
<i>Falanghina del Sannio Taburno Vendemmia Tardiva "Donnalaura" 20'</i> Az. Agr. Masseria Frattasi		<i>Campania</i>	€ 40,00
<i>Greco "Adam" 15'19' ♣</i> Cantina Giardino		<i>Campania</i>	€ 34,00
<i>Greco di Tufo 20' ♣</i> Az. Agr. Ciro Picariello		<i>Campania</i>	€ 32,00
<i>Greco di Tufo 19'</i> Az. Agr. Benito Ferrara	<i>F89</i>	<i>Campania</i>	€ 30,00
<i>Fiorduva (Furore Bianco) 18'</i> Az. Agr. Marisa Cuomo		<i>Campania</i>	€ 80,00

<i>Trebbiano d'Abruzzo</i> ♣18' Az. Agr. Emilio Pepe		<i>Abruzzo</i>	€ 48,00
<i>Trebbiano d'Abruzzo</i> ♣15'/16' Az. Agr. Valentini		<i>Abruzzo</i>	€ 130,00
<i>Trebbiano d'Abruzzo "Anfora"</i> ♣18' Az. Agr. Francesco Cirelli		<i>Abruzzo</i>	€ 42,00
<i>Pecorino "Anfora"</i> ♣18' Az. Agr. Francesco Cirelli		<i>Abruzzo</i>	€ 40,00
<i>Cervaro della Sala</i> 08' Cantine Antinori	F90	<i>Umbria</i>	€ 80,00
<i>Bianco Accamilla 19 (Malvasia)</i> ♣ Az. Agr. Camerlengo		<i>Molise</i>	€ 38,00
<i>Fiano Pugliese Cicaluccio</i> 17' ♣ Cantina Giara		<i>Puglia</i>	€ 28,00
<i>Bianco Meleh (Greco, Malvasia)</i> 19' ♣ Az. Agr. Cantina Giara		<i>Puglia</i>	€ 34,00
<i>Ciro' Bianco</i> 18' ♣ (Greco) Az. Agr. Calabretta	F91	<i>Calabria</i>	€ 28,00
<i>Rami' (Grecanico, Inzolia)</i> 17' ♣ Az. Agr. Cos		<i>Sicilia</i>	€ 28,00
<i>Zibibbo Secco</i> 17' ♣ Az. Agr. Barracco	F93	<i>Sicilia</i>	€ 30,00
<i>Bianco Viola (Inzolia, Catarratto)</i> 18' ♣ Az. Agr. Aldo Viola	F96	<i>Sicilia</i>	€ 34,00
<i>Meigamma (Nuragus, Nasco)</i> 16' ♣ Produttori Villasimius		<i>Sardegna</i>	€ 40,00
<i>Bianco "Modestu" (Uva bianche aromatiche)</i> 19' ♣ Cantina Montisci		<i>Sardegna</i>	€ 40,00
<i>Vermentino "Luris"</i> 19' Az. Agr. Depperu	F97	<i>Sardegna</i>	€ 35,00
<i>Vermentino "Vign'ngena"</i> 20' Capichera	F98	<i>Sardegna</i>	€ 48,00
<i>Veltliner 10</i> Domaine Arndorfer		<i>Austria</i>	€ 55,00

<i>Veltliner Gruner 20' ♣ Niederosterreich</i>	<i>Austria</i>	<i>€ 38,00</i>
<i>Veltliner Gruner "Ried Achleiten" 19' ♣ (Migliore annata del secolo) Prager</i>	<i>Austria</i>	<i>€ 80,00</i>
<i>Riesling Mosel Auslese 97 Domaine Erzaugerabfullung</i>	<i>Austria</i>	<i>€ 70,00</i>
<i>Riesling "Gimmeldinger" 17' ♣ A.Christmann</i>	<i>Germania</i>	<i>€ 55,00</i>
<i>Riesling Trocken "Quarzit" 19' Peter Jakob Kuhn</i>	<i>Germania</i>	<i>€ 38,00</i>
<i>Gewurztraminer 16' Domaine Marcell Deiss</i>	<i>Francia</i>	<i>€ 40,00</i>
<i>Chateauneuf du Pape 19 (Grenage Blanc, Roussanne, Clairette) Sabon Joseph</i>	<i>Francia</i>	<i>€ 65,00</i>
<i>Jurancon Sec "La Virada" (Gros Manseng, Petit Manseng, Courbu, Petit Courbu) Camin L'Arredya - Jean Marc Grussaute</i>	<i>Francia</i>	<i>€ 50,00</i>
<i>Jurancon Sec "Mantoulan" 15' (Gros Manseng, P.Manseng, Courbu, Petit Courbu) Lapeyere</i>	<i>Francia</i>	<i>€ 60,00</i>
<i>Bianco Cuvée Marguerite 20 (Grenache gris, maccabeu) Domaine Matassa</i>	<i>Francia</i>	<i>€ 55,00</i>
<i>Gamay Blanc Côte de Jura 17' ♣ Domaine Pigner</i>	<i>Francia</i>	<i>€ 65,00</i>
<i>Savagnin Cotes de Jura 12' ♣ Domaine Berthet Bondet</i>	<i>Francia</i>	<i>€ 60,00</i>
<i>Cotes du Jura (Savagnin) 16' Domaine Macle</i>	<i>Francia</i>	<i>€ 70,00</i>
<i>Chateau Chalon Jura (Savagnin) 11/12' Domaine Macle</i>	<i>Francia</i>	<i>€ 150,00</i>
<i>Gewurztraminer Macération Grand Cru Eichberg 18' ♣ Domaine Pierre Frick</i>	<i>Francia</i>	<i>€ 65,00</i>
<i>Bourgogne Chardonnay 19' Thierry Pillot</i>	<i>Francia</i>	<i>€ 50,00</i>
<i>Chassagne Montrachet "Boudriotte" Borgogna 06' Domaine Ramonet</i>	<i>Francia</i>	<i>€ 280,00</i>

<i>Chassagne Montrachet Borgogna 17' Domaine Ramonet</i>	<i>Francia</i>	<i>€ 240,00</i>
<i>Chassagne Montrachet 1er Cru "La Maltroie" Borgogna 17'18'19 Domaine Fontaine Gagnard</i>	<i>Francia</i>	<i>€ 120,00</i>
<i>Meursault "Clos De Perrieres" 17' Domaine Grivault</i>	<i>Francia</i>	<i>€ 180,00</i>
<i>Condrieu 17 Domaine E. Guigal</i>	<i>Francia</i>	<i>€ 80,00</i>
<i>Chorey les Beaune Borgogna 17 Domaine Chapuis</i>	<i>Francia</i>	<i>€ 60,00</i>
<i>Pouilly Fumé Argile Silex 19' Bouchè Chatellier</i>	<i>Francia</i>	<i>€ 50,00</i>
<i>Pouilly Fumé Tradition 20' Serge Dagueneau</i>	<i>Francia</i>	<i>€ 40,00</i>
<i>Pouilly Fumé "La Leontine" 17'18' Serge Dagueneau</i>	<i>Francia</i>	<i>€ 85,00</i>
<i>Chablis Premier Cru "Les Forneaux" 19' Domaine Samuel Billaut</i>	<i>Francia</i>	<i>€ 65,00</i>
<i>Chablis 12' Domaine Francois Raveneau</i>	<i>Francia</i>	<i>€ 200,00</i>
<i>Chablis 17' Domaine Francois Raveneau</i>	<i>Francia</i>	<i>€ 160,00</i>
<i>Chablis 17' Petit Chablis" 150 cl Domaine Francois Raveneau</i>	<i>Francia</i>	<i>€ 250,00</i>
<i>Chablis Premier Cru "La Fourchaume" 18' Domaine Jean-Claude et Romain Bessin</i>	<i>Francia</i>	<i>€ 60,00</i>
<i>Pur Sang 18' (Sauvignon Blanc) Domaine Didier Dagueneau</i>	<i>Francia</i>	<i>€ 170,00</i>
<i>Blanc Fumé 17' (Pouilly Fumé) Domaine Didier Dagueneau</i>	<i>Francia</i>	<i>€ 150,00</i>
<i>Les Jardin de Babylon Sec 16' (Petit Manseng,Courbu,Lauzet,Camarelet) Domaine Didier Dagueneau</i>	<i>Francia</i>	<i>€ 150,00</i>
<i>Les Jardin de Babylone 13' (Petit Manseng,Courbu,Lauzet,Camarelet) Domaine Didier Dagueneau</i>	<i>Francia</i>	<i>€ 140,00</i>

<i>Silex Blanc Fumé 16' (Pouilly Fumé) Domaine Didier Dagueneau</i>	<i>Francia</i>	<i>€ 200,00</i>
<i>Sancerre "La Grande Cote" 20' Domaine Pascal Cotat</i>	<i>Francia</i>	<i>€ 75,00</i>
<i>Sancerre "Les Monts Damnés" 20' Domaine Pascal Cotat</i>	<i>Francia</i>	<i>€ 75,00</i>
<i>Sancerre "Clos de Beaujeu" 18' Domaine Gérard Boulay</i>	<i>Francia</i>	<i>€ 70,00</i>
<i>Sancerre "Monts Damnés" 19' Domaine Gérard Boulay</i>	<i>Francia</i>	<i>€ 70,00</i>
<i>Anjou Blanc "Le Haut de la Garde"(Chenin Blanc) 19 Château Pierre Bise</i>	<i>Francia</i>	<i>€ 30,00</i>
<i>Anjou Blanc (Chenin Blanc) "Effusion"18' Patrick Baudouin</i>	<i>Francia</i>	<i>€ 50,00</i>
<i>Chenin Sec "Fidès" 16 Eric Morgat</i>	<i>Francia</i>	<i>€ 90,00</i>
<i>Vouvray Sec (Chenin Blanc) 17' Domaine Francois et Julien Pinon</i>	<i>Francia</i>	<i>€ 38,00</i>
<i>Vouvray Sec (Chenin Blanc) 18' Domaine Clos Naudin</i>	<i>Francia</i>	<i>€ 58,00</i>
<i>Vouvray Moelleux (Chenin Blanc) 17' Domaine Clos Naudin</i>	<i>Francia</i>	<i>€ 65,00</i>
<i>Les Vieux Clos (Chenin Blanc) 17' Loira Domaine Nicolas Joly</i>	<i>Francia</i>	<i>€ 80,00</i>
<i>Coulée de Serrant (Chenin Blanc) 06 Loira Domaine Nicolas Joly</i>	<i>Francia</i>	<i>€ 150,00</i>

Vini Rose'

<i>Rosato Colline Novaresi "Corinna"(Nebbiolo) 20' Az. Agr. La Prevostura</i>	<i>Piemonte</i>	<i>€ 32,00</i>
<i>Rosato Dolomiti (Lagrein Rose') Domaine Wein</i>	<i>F100 Alto Adige</i>	<i>€ 28,00</i>
<i>Rosato "Barrosu"(Cannonau) 19' ♣ Aza. Agr. Giovanni Montisci</i>	<i>Sardegna</i>	<i>€ 50,00</i>

<i>Rosato Cotes Catalanes 17' (Grenache) ♣</i> <i>Domaine de L'Horizon</i>		<i>Francia</i>	<i>€ 50,00</i>
<i>Rosè L'Abrunet 19' (Grenaccia) ♣</i> <i>Terra Alta</i>	<i>F102</i>	<i>Spagna</i>	<i>€ 30,00</i>
<i>Rosato Rioja Gran Ris. 10' (Garnacha, Tempranillo, Viura) ♣</i> <i>Vina Tondonia</i>		<i>Spagna</i>	<i>€ 70,00</i>

Vini Rossi del Territorio

<i>Rosso Coste della Sesia 20</i> <i>Az. Agr. Colombera e Garella</i>	<i>U10</i>	<i>Piemonte</i>	<i>€ 28,00</i>
<i>Nebbiolo Colline Novaresi 18'</i> <i>Az. Agr. Davide Carlone</i>		<i>Piemonte</i>	<i>€ 28,00</i>
<i>Nebbiolo Colline Novaresi 19'</i> <i>Az. Agr. Le Piane</i>	<i>U11</i>	<i>Piemonte</i>	<i>€ 32,00</i>
<i>Nebbiolo Colline Novaresi 18'</i> <i>Az. Agr. Antoniotti</i>		<i>Piemonte</i>	<i>€ 30,00</i>
<i>Nebbiolo Colline Novaresi 18' ♣</i> <i>Cantine Conti</i>	<i>U13</i>	<i>Piemonte</i>	<i>€ 32,00</i>
<i>L'Franc (Cabernet Franc)15</i> <i>Proprieta' Sperino</i>		<i>Piemonte</i>	<i>€ 120,00</i>
<i>Vespolina Colline Novaresi 18'</i> <i>Az. Agr. Davide Carlone</i>	<i>U14</i>	<i>Piemonte</i>	<i>€ 30,00</i>
<i>Vespolina Colline Novaresi 20'</i> <i>Az. Agr. Stefano Vampari</i>		<i>Piemonte</i>	<i>€ 28,00</i>
<i>Spanna Colline Novaresi 19'</i> <i>Cantine Conti</i>	<i>U15</i>	<i>Piemonte</i>	<i>€ 34,00</i>
<i>Croatina 18'</i> <i>Az. Agr. Davide Carlone</i>	<i>U16</i>	<i>Piemonte</i>	<i>€ 30,00</i>
<i>Rosso Colline Novaresi (Croatina) 17'</i> <i>Az. Agr. Le Piane</i>	<i>U17</i>	<i>Piemonte</i>	<i>€ 40,00</i>
<i>Uvaggio (Nebbiolo, Vespolina, Croatina)17'</i> <i>Az. Agr. Proprieta' Sperino</i>	<i>U18</i>	<i>Piemonte</i>	<i>€ 45,00</i>
<i>Boca 16</i> <i>Az. Agr. Le Piane</i>		<i>Piemonte</i>	<i>€ 65,00</i>

<i>Boca "Vigna Cristiana" 90' </i> <i>Podere ai Valloni</i>		<i>Piemonte</i>	€ 80,00
<i>Boca "Il Rosso delle donne" 16' </i> <i>Cantina Conti</i>		<i>Piemonte</i>	€ 60,00
<i>Boca 17'</i> <i>Az. Agr. Davide Carlone</i>		<i>Piemonte</i>	€ 40,00
<i>Lessona 16'</i> <i>Az. Agr. La Prevostura</i>	<i>U19</i>	<i>Piemonte</i>	€ 55,00
<i>Lessona 15'</i> <i>Az. Agr. Proprieta' Sperino</i>	<i>U20</i>	<i>Piemonte</i>	€ 70,00
<i>Lessona 12' <u>Magnum 150 Cl</u></i> <i>Az. Agr. Proprieta' Sperino</i>		<i>Piemonte</i>	€ 150,00
<i>Lessona "Pidrin" 15'</i> <i>Az. Agr. Pietro Cassina</i>		<i>Piemonte</i>	€ 50,00
<i>Ghemme "Santa Fe" 15'</i> <i>Az. Agr. Ioppa</i>		<i>Piemonte</i>	€ 45,00
<i>Ghemme "Vigna Ronco al Maso" 17'</i> <i>Az. Agr. Platinetti</i>		<i>Piemonte</i>	€ 36,00
<i>Sizzano 17 (Nebbiolo, Vespolina)</i> <i>Comero</i>		<i>Piemonte</i>	€ 40,00
<i>Bramaterra "Cottignano" (Nebbiolo Clone Spanna) 15'</i> <i>Az. Agr. Colombera e Garrella</i>		<i>Piemonte</i>	€ 40,00
<i>Bramaterra 15'</i> <i>Az. Agr. Stefano Vampari</i>		<i>Piemonte</i>	€ 38,00
<i>Bramaterra 17'</i> <i>Az. Agr. Antoniotti</i>		<i>Piemonte</i>	€ 40,00
<i>Gattinara Riserva 15'</i> <i>Az. Agr. Antoniolo</i>	<i>U21</i>	<i>Piemonte</i>	€ 50,00
<i>Gattinara "Ruset" 16'</i> <i>La Stradina</i>		<i>Piemonte</i>	€ 45,00
<i>Gattinara "Vegis" 16'</i> <i>Az. Agr. Vegis</i>		<i>Piemonte</i>	€ 36,00
<i>Gattinara 10'</i> <i>Az. Agr. Petterino</i>		<i>Piemonte</i>	€ 40,00

<i>Gattinara "Pietro" 16'</i> <i>Az. Agr. Paride Iaretti</i>	<i>Piemonte</i>	<i>€ 40,00</i>
<i>Gattinara "Pietro" 16' Magnum 150 Cl</i> <i>Az. Agr. Paride Iaretti</i>	<i>Piemonte</i>	<i>€ 80,00</i>
<i>Gattinara "Valferana" 17'</i> <i>Az. Agr. Paride Iaretti</i>	<i>Piemonte</i>	<i>€ 50,00</i>
<i>Gattinara "Molsino" 16'</i> <i>Az. Agr. Nervi</i>	<i>Piemonte</i>	<i>€ 80,00</i>
<i>Gattinara 17'</i> <i>Az. Agr. Nervi</i>	<i>Piemonte</i>	<i>€ 50,00</i>

Vini Rossi Italia e Francia

<i>Cornalin 16</i> <i>Cantina La Source</i>		<i>Valle d'Aosta € 28,00</i>
<i>Donnas Superieur 11'</i> <i>Cantina Cooperative de Donnas</i>		<i>Valle d'Aosta € 28,00</i>
<i>Selve Picotendro Panteheon 06'</i> <i>Az. Agr. Nicco Jean Louis</i>		<i>Valle d'Aosta € 60,00</i>
<i>Pinot Nero 19</i> <i>Az. Agr. Ottin</i>	<i>U22</i>	<i>Valle d'Aosta € 38,00</i>
<i>Carema "Sumié" 18'</i> <i>Az. Agr. Muraje</i>		<i>Piemonte € 58,00</i>
<i>Dolcetto San Luigi 20'</i> <i>Az. Agr. Pecchenino</i>	<i>U23</i>	<i>Piemonte € 28,00</i>
<i>Dolcetto d'Alba 20'</i> <i>Az. Agr. Bartolo Mascarello</i>	<i>U24</i>	<i>Piemonte € 36,00</i>
<i>Dolcetto d'Alba 20'</i> <i>Az. Agr. Comm. G.B. Burlotto</i>	<i>U25</i>	<i>Piemonte € 36,00</i>
<i>Dolcetto d'Alba 18'</i> <i>Az. Agr. Giuseppe Rinaldi</i>	<i>U26</i>	<i>Piemonte € 40,00</i>
<i>Ruche' di Castagnole Monferrato 18'</i> <i>Az. Agr. Enrico Morando</i>	<i>U27</i>	<i>Piemonte € 30,00</i>
<i>Freisa Langhe 20'</i> <i>Az. Agr. Giuseppe Rinaldi</i>	<i>U28</i>	<i>Piemonte € 50,00</i>

<i>Verduno Pelaverga 20</i> <i>Az.Agr. Fratelli Alessandria</i>	<i>U29</i>	<i>Piemonte</i>	<i>€ 35,00</i>
<i>Verduno Pelaverga 20</i> <i>Az.Agr. Comm. G.B. Burlotto</i>	<i>U30</i>	<i>Piemonte</i>	<i>€ 40,00</i>
<i>Barbera d'Asti "Ai Suma" 09'</i> <i>Az. Agr. Braida</i>	<i>U31</i>	<i>Piemonte</i>	<i>€ 80,00</i>
<i>Barbera d'Asti "Bricco dell'Uccellone" 18'</i> <i>Az. Agr. Braida</i>	<i>U32</i>	<i>Piemonte</i>	<i>€ 70,00</i>
<i>Barbera d'Asti "Vigna del Noce" 10/12' ♣</i> <i>Az. Agr. Trincherio</i>	<i>U33</i>	<i>Piemonte</i>	<i>€ 40,00</i>
<i>Barbera d'Asti "Mon Ross" 19</i> <i>Az. Agr. Forteto della Luja</i>	<i>U34</i>	<i>Piemonte</i>	<i>€ 28,00</i>
<i>Barbera d'Alba 20'</i> <i>Az. Agr. Giuseppe Rinaldi</i>	<i>U35</i>	<i>Piemonte</i>	<i>€ 60,00</i>
<i>Barbera d'Alba "Pochi Filagn" 17'</i> <i>Az. Agr. L. Accomasso</i>	<i>U40</i>	<i>Piemonte</i>	<i>€ 75,00</i>
<i>Barbera d'Alba 19'</i> <i>Az. Agr. Bartolo Mascarello</i>	<i>U36</i>	<i>Piemonte</i>	<i>€ 38,00</i>
<i>Barbera d'Alba 20'</i> <i>Az.Agr. Comm. G.B. Burlotto</i>	<i>U37</i>	<i>Piemonte</i>	<i>€ 34,00</i>
<i>Barbera d'Alba "Bric Marun" 16'</i> <i>Az. Agr. Matteo Correggia</i>	<i>U38</i>	<i>Piemonte</i>	<i>€ 45,00</i>
<i>Barbera d'Alba "Sorito Mosconi" 16'</i> <i>Az. Agr. Podere Rocche Manzoni</i>	<i>U39</i>	<i>Piemonte</i>	<i>€ 45,00</i>
<i>Le Grive (Barbera, Pinot Nero)</i> <i>Forteto della Luja</i>	<i>U41</i>	<i>Piemonte</i>	<i>€ 35,00</i>
<i>Nebbiolo Langhe 19'</i> <i>Az. Agr. Elio Altare</i>	<i>U42</i>	<i>Piemonte</i>	<i>€ 45,00</i>
<i>Nebbiolo Langhe 17'</i> <i>Az. Agr. La Spinetta</i>	<i>U43</i>	<i>Piemonte</i>	<i>€ 40,00</i>
<i>Nebbiolo Langhe 19'</i> <i>Az. Agr. Claudio Alario</i>	<i>U44</i>	<i>Piemonte</i>	<i>€ 36,00</i>
<i>Nebbiolo Langhe 20'</i> <i>Az. Agr. Olek Bondonio</i>	<i>U45</i>	<i>Piemonte</i>	<i>€ 45,00</i>

<i>Nebbiolo Langhe 20'</i> <i>Az. Agr. Comm. G.B. Burlotto</i>	<i>U46</i>	<i>Piemonte</i>	<i>€ 40,00</i>
<i>Nebbiolo 18' ♣</i> <i>Az. Agr. Giuseppe Rinaldi</i>	<i>U47</i>	<i>Piemonte</i>	<i>€ 70,00</i>
<i>Nebbiolo "Il Favot" 01'</i> <i>Az. Agr. Aldo Conterno</i>	<i>U78</i>	<i>Piemonte</i>	<i>€ 80,00</i>
<i>Brachetto Secco "Selva di Moirano"</i> <i>Az. Agr. Scarpa</i>	<i>U48</i>	<i>Piemonte</i>	<i>€ 42,00</i>
<i>Rosso (Brachetto secco) 15' ♣</i> <i>Az. Agr. Trincherero</i>	<i>U49</i>	<i>Piemonte</i>	<i>€ 40,00</i>
<i>Langhe "Giarborina" 15'</i> <i>Az. Agr. Elio Altare</i>	<i>U50</i>	<i>Piemonte</i>	<i>€ 80,00</i>
<i>Langhe "Larigi" (Barbera) 15'</i> <i>Az. Agr. Elio Altare</i>	<i>U51</i>	<i>Piemonte</i>	<i>€ 80,00</i>
<i>Langhe "Sito Moresco" 19'</i> <i>Az. Agr. Angelo Gaja</i>	<i>U52</i>	<i>Piemonte</i>	<i>€ 55,00</i>
<i>Langhe Rosso 15' (Nebbiolo)</i> <i>Roagna</i>	<i>U53</i>	<i>Piemonte</i>	<i>€ 75,00</i>
<i>Langhe Rosso 16' (Barbera, Nebbiolo)</i> <i>Az. Agr. Nada Fiorenzo</i>	<i>U54</i>	<i>Piemonte</i>	<i>€ 70,00</i>
<i>Cabernet Sauvignon 91'</i> <i>Roagna</i>	<i>U55</i>	<i>Piemonte</i>	<i>€ 120,00</i>
<i>Rosso "Torbido!" 04</i> <i>Az. Agr. Cascina Ebreo</i>	<i>U56</i>	<i>Piemonte</i>	<i>€ 130,00</i>
<i>Barolo 17'</i> <i>Az. Agr. Andrea Oberto</i>	<i>U57</i>	<i>Piemonte</i>	<i>€ 50,00</i>
<i>Barolo "Serralunga" 17'</i> <i>Az. Agr. Boasso</i>	<i>U58</i>	<i>Piemonte</i>	<i>€ 45,00</i>
<i>Barolo 16'</i> <i>Az. Agr. Podere Rocche Manzoni</i>	<i>U59</i>	<i>Piemonte</i>	<i>€ 55,00</i>
<i>Barolo "Vigna d'la Roul" 06' 07'</i> <i>Az. Agr. Podere Rocche Manzoni</i>	<i>U60</i>	<i>Piemonte</i>	<i>€ 96,00</i>
<i>Barolo "Bussia" 17'</i> <i>Az. Agr. Giacomo Fenocchio</i>	<i>U61</i>	<i>Piemonte</i>	<i>€ 65,00</i>

<i>Barolo "Riva Rocca" 17'</i> <i>Az. Agr. Claudio Alario</i>	<i>U63</i>	<i>Piemonte</i>	<i>€ 70,00</i>
<i>Barolo Serralunga 17'</i> <i>Az. Agr. Ferdinando Principiano</i>	<i>U64</i>	<i>Piemonte</i>	<i>€ 64,00</i>
<i>Barolo "Vigna Rionda" 2000'</i> <i>Az. Agr. Luigi Oddero</i>	<i>U65</i>	<i>Piemonte</i>	<i>€ 90,00</i>
<i>Barolo "Vigna Rionda" 2001'</i> <i>Az. Agr. Luigi Oddero</i>	<i>U66</i>	<i>Piemonte</i>	<i>€ 110,00</i>
<i>Barolo "Vigna Rionda" 2005'</i> <i>Az. Agr. Luigi Oddero</i>	<i>U67</i>	<i>Piemonte</i>	<i>€ 90,00</i>
<i>Barolo "Riserva Rocche" 2008'</i> <i>Az. Agr. Luigi Oddero</i>	<i>U68</i>	<i>Piemonte</i>	<i>€ 100,00</i>
<i>Barolo 12' "L. Accomasso"</i> <i>Comm. Lorenzo Accomasso</i>	<i>U69</i>	<i>Piemonte</i>	<i>€ 220,00</i>
<i>Barolo "Rocche dell'Annunziata Vigne Rocchette Ris." 13'</i> <i>Comm. Lorenzo Accomasso</i>	<i>U70</i>	<i>Piemonte</i>	<i>€ 230,00</i>
<i>Barolo "L. Accomasso" Ris.11'</i> <i>Comm. Lorenzo Accomasso</i>	<i>U71</i>	<i>Piemonte</i>	<i>€ 240,00</i>
<i>Barolo "Annunziata" 14'</i> <i>Comm. Lorenzo Accomasso</i>	<i>U62</i>	<i>Piemonte</i>	<i>€ 210,00</i>
<i>Barolo "Ottin Fiorin" 14'</i> <i>Az. Agr. Cappellano</i>		<i>Piemonte</i>	<i>€ 260,00</i>
<i>Barolo "Cascina Francia" 17'</i> <i>Az. Agr. Giacomo Conterno</i>		<i>Piemonte</i>	<i>€ 300,00</i>
<i>Barolo "Monfortino" Ris.15'</i> <i>Az. Agr. Giacomo Conterno</i>		<i>Piemonte</i>	<i>€ 1000,0</i>
<i>Barolo "Bussia" 00'</i> <i>Az. Agr. Aldo Conterno</i>	<i>U72</i>	<i>Piemonte</i>	<i>€ 180,00</i>
<i>Barolo "Cicala" 00'</i> <i>Az. Agr. Aldo Conterno</i>	<i>U73</i>	<i>Piemonte</i>	<i>€ 180,00</i>
<i>Barolo "Colonnello" 00'</i> <i>Az. Agr. Aldo Conterno</i>	<i>U74</i>	<i>Piemonte</i>	<i>€ 180,00</i>
<i>Barolo "Gran Bussia" 99'</i> <i>Az. Agr. Aldo Conterno</i>	<i>U75</i>	<i>Piemonte</i>	<i>€ 480,00</i>

<i>Barolo "Brunate" 17</i> <i>Az. Agr. Giuseppe Rinaldi</i>	<i>U76</i>	<i>Piemonte</i>	<i>€ 270,00</i>
<i>Barolo 14'/15'/17'</i> <i>Az. Agr. Bartolo Mascarello</i>	<i>U77</i>	<i>Piemonte</i>	<i>€ 250,00</i>
<i>Barolo 15'</i> <i>Az. Agr. Elio Altare</i>	<i>U79</i>	<i>Piemonte</i>	<i>€ 90,00</i>
<i>Barolo "Marenca" 13'</i> <i>Az. Agr. Pira</i>	<i>U80</i>	<i>Piemonte</i>	<i>€ 70,00</i>
<i>Barbaresco "Montaribaldi" 13'</i> <i>Az. Agr. Nada Fiorenzo</i>	<i>U81</i>	<i>Piemonte</i>	<i>€ 70,00</i>
<i>Barbaresco 17'</i> <i>Az. Agr Moccagatta</i>	<i>U82</i>	<i>Piemonte</i>	<i>€ 48,00</i>
<i>Barbaresco "Gallina" 17'</i> <i>Az. Agr. Piero Busso</i>	<i>U83</i>	<i>Piemonte</i>	<i>€ 85,00</i>
<i>Barbaresco "Sonadaive" 17'</i> <i>Az. Agr. Adriano</i>	<i>U84</i>	<i>Piemonte</i>	<i>€ 38,00</i>
<i>Barbaresco "Sonadaive" 06'</i> <i>Az. Agr. Adriano</i>	<i>U85</i>	<i>Piemonte</i>	<i>€ 70,00</i>
<i>Barbaresco "Basarin" 16'</i> <i>Az. Agr. Adriano</i>	<i>U86</i>	<i>Piemonte</i>	<i>€ 60,00</i>
<i>Barbaresco "Basarin" 10'</i> <i>Az. Agr. Adriano</i>	<i>U87</i>	<i>Piemonte</i>	<i>€ 65,00</i>
<i>Barbaresco 18'</i> <i>Az. Agr. Gaja</i>	<i>U88</i>	<i>Piemonte</i>	<i>€ 250,00</i>
<i>Barbaresco "Rabaja" Magnum 09'</i> <i>Az. Agr. Produttori di Barbaresco</i>		<i>Piemonte</i>	<i>€ 170,00</i>
<i>Barbaresco "Rombone" Magnum 16'</i> <i>Az. Agr. Nada Fiorenzo</i>		<i>Piemonte</i>	<i>€ 160,00</i>
<i>Barbaresco Magnum 10'</i> <i>Az. Agr. Produttori di Barbaresco</i>		<i>Piemonte</i>	<i>€ 160,00</i>
<i>Barbaresco 3 Litri Jeroboam 10'</i> <i>Az. Agr. Produttori di Barbaresco</i>		<i>Piemonte</i>	<i>€ 300,00</i>
<i>Barbaresco "Bric Balin" Ris. 00'</i> <i>Az. Agr. Moccagatta</i>	<i>U89</i>	<i>Piemonte</i>	<i>€ 80,00</i>

<i>Barbaresco 17'</i> <i>Az. Agr. Ceretto</i>	<i>U90</i>	<i>Piemonte</i>	<i>€ 55,00</i>
<i>Barbaresco "Pajè" 15</i> <i>Az. Agr. Roagna</i>	<i>U91</i>	<i>Piemonte</i>	<i>€ 180,00</i>
<i>Barbaresco "Faset" 15</i> <i>Az. Agr. Roagna</i>	<i>U92</i>	<i>Piemonte</i>	<i>€ 180,00</i>
<i>Dolceacqua "Marne Blu" 19'</i> <i>Az. Agr. Roberto Rondelli</i>	<i>U93</i>	<i>Liguria</i>	<i>€ 34,00</i>
<i>Bonarda Vivace Oltrepo' "Vigna delle More"</i> <i>Az. Agr. Isimbarda</i>	<i>U94</i>	<i>Lombardia</i>	<i>€ 22,00</i>
<i>Rosso Oltrepo' Riserva "Riluce" 12' ♣</i> <i>Az. Agr. Giorgio Mercandelli</i>	<i>U95</i>	<i>Lombardia</i>	<i>€ 100,00</i>
<i>Valtellina Sup. Inferno 13' (Chiavennasca)</i> <i>Az. Agr. Giorgio Mercandelli</i>	<i>U96</i>	<i>Lombardia</i>	<i>€ 40,00</i>
<i>Rosso Negus (Barbera, Marzemino) 07' ♣</i> <i>Az. Agr. Nicola Gatta</i>		<i>Lombardia</i>	<i>€ 40,00</i>
<i>Pinot Nero "Eleganza" 16 ♣</i> <i>Tenuta Belvedere</i>	<i>U97</i>	<i>Lombardia</i>	<i>€ 34,00</i>
<i>Barbacarolo 18/19 (Uva rara,vespolina,croatina) ♣</i> <i>Az. Agr. Barbacarolo</i>	<i>U98</i>	<i>Lombardia</i>	<i>€ 80,00</i>
<i>Barbacarolo 2002 (Uva rara,vespolina,croatina) ♣</i> <i>Az. Agr. Barbacarolo</i>		<i>Lombardia</i>	<i>€ 90,00</i>
<i>Bardolino Superiore Classico 15'</i> <i>Az. Agr. Villa Calicantus</i>	<i>U99</i>	<i>Veneto</i>	<i>€ 30,00</i>
<i>Corvina "Ponte della Tor" 13'</i> <i>Az. Agr. Aldrighetti Lorenzo</i>	<i>U100</i>	<i>Veneto</i>	<i>€ 45,00</i>
<i>Amarone della Valpolicella 14'</i> <i>Az. Agr. Ferragu'</i>	<i>U101</i>	<i>Veneto</i>	<i>€ 130,00</i>
<i>Valpolicella Classico Ripasso Sup. 15'</i> <i>Az. Agr. Monte dei Ragni</i>	<i>U102</i>	<i>Veneto</i>	<i>€ 70,00</i>
<i>Valpolicella 13'</i> <i>Az. Agr. Dal Forno</i>	<i>U103</i>	<i>Veneto</i>	<i>€ 120,00</i>
<i>Amarone "Monte Rodoletta" 13'</i> <i>Az. Agr. Dal Forno</i>	<i>U104</i>	<i>Veneto</i>	<i>€ 340,00</i>

<i>Valpolicella Superiore 16'</i> <i>Az. Agr. Ferragu'</i>	<i>U105</i>	<i>Veneto</i>	<i>€ 65,00</i>
<i>Merlot 18</i> <i>Az. Agr. Muzic</i>	<i>U106</i>	<i>Friuli</i>	<i>€ 38,00</i>
<i>Merlot Colli Orientali 18'</i> <i>Az. Agr. Miani</i>		<i>Friuli</i>	<i>€ 230,00</i>
<i>Pignolo 14'</i> <i>Az. Agr. Specogna</i>	<i>U108</i>	<i>Friuli</i>	<i>€ 55,00</i>
<i>Rosso Moschioni "Real" (Tazzalenghe, Cab Sau, Merlot) 11'</i> <i>Az. Agr. Moschioni</i>	<i>U109</i>	<i>Friuli</i>	<i>€ 45,00</i>
<i>Schioppettino 15</i> <i>Az. Agr. Bressan</i>	<i>U110</i>	<i>Friuli</i>	<i>€ 60,00</i>
<i>Pinot Nero 15</i> <i>Az. Agr. Bressan</i>	<i>U111</i>	<i>Friuli</i>	<i>€ 60,00</i>
<i>Terrano 16' ♣</i> <i>Az. Agr. Skerk</i>	<i>U112</i>	<i>Friuli</i>	<i>€ 38,00</i>
<i>Teroldego 18' ♣</i> <i>Az. Agr. Foradori</i>	<i>U113</i>	<i>Trentino</i>	<i>€ 30,00</i>
<i>Lagrein "Nusserhof" Riserva 15'</i> <i>Az. Agr. Heinrich Mayr</i>	<i>U114</i>	<i>Alto Adige</i>	<i>€ 48,00</i>
<i>Lagrein Ris 01'</i> <i>Cantina Muri Gries</i>	<i>U115</i>	<i>Alto Adige</i>	<i>€ 60,00</i>
<i>Cabernet Franc "Puit" 15'</i> <i>Cantina Magreid</i>	<i>U116</i>	<i>Alto Adige</i>	<i>€ 35,00</i>
<i>Pinot Nero "Pigeno" 17'</i> <i>Cantina Stroblof</i>	<i>U117</i>	<i>Alto Adige</i>	<i>€ 40,00</i>
<i>Pinot nero 18'</i> <i>Cantina Franz Hass</i>	<i>U118</i>	<i>Alto Adige</i>	<i>€ 40,00</i>
<i>Lambrusco dell'Emilia Igt Vivace ♣</i> <i>Az. Agr. Camillo Donati</i>	<i>U119</i>	<i>E. Romagna</i>	<i>€ 25,00</i>
<i>Rosso Frizzante "Rio Mora" (Gutturnio) ♣</i> <i>Az. Agr. Montesissa</i>	<i>U120</i>	<i>E. Romagna</i>	<i>€ 25,00</i>
<i>La Macchiona (Barbera, Bonarda) 09' ♣</i> <i>Az. Agr. La Stoppa</i>	<i>U121</i>	<i>E. Romagna</i>	<i>€ 45,00</i>

<i>La Macchiona (Barbera, Bonarda) 02' ♣</i> Az. Agr. La Stoppa	U122	<i>E.Romagna</i>	€ 62,00
<i>Sangiovese "I Mandorli" 18' ♣</i> Az. Agr. I Mandorli	U123	<i>Toscana</i>	€ 38,00
<i>Chianti Classico 17'</i> Az. Agr. Castell'In Villa	U124	<i>Toscana</i>	€ 40,00
<i>Syrah Cortona 17/18 ♣</i> Az. Agr. Stefano Amerighi	U125	<i>Toscana</i>	€ 45,00
<i>Syrah Cortona <u>150 Cl Magnum</u> 18' ♣</i> Az. Agr. Stefano Amerighi		<i>Toscana</i>	€ 90,00
<i>Tignanello 18' (Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc)</i> Az. Agr. Antinori	U126	<i>Toscana</i>	€ 140,00
<i>Merlot "Messorio" 17'</i> Cantina Le Macchiole	U127	<i>Toscana</i>	€ 190,00
<i>Merlot "Messorio" 05'</i> Cantina Le Macchiole	U127	<i>Toscana</i>	€ 220,00
<i>Rosso di Montalcino 18'</i> Az. Agr. Cannalicchio di Sopra	U128	<i>Toscana</i>	€ 40,00
<i>Brunello di Montalcino 16'</i> Az. Agr. Cannalicchio di Sopra	U129	<i>Toscana</i>	€ 80,00
<i>Brunello di Montalcino 98'/2000'</i> Az. Agr. Ciacci Piccolomini	U130	<i>Toscana</i>	€ 110,00
<i>Bolgheri Rosso 18'</i> Az. Agr. Le Macchiole	U131	<i>Toscana</i>	€ 40,00
<i>Rosso "Paleo" 17' (Cabernet Franc)</i> Az. Agr. Le Macchiole	U132	<i>Toscana</i>	€ 90,00
<i>Bolgheri "Sassicaia" 01' (Cab. Sauv, Cab. Franc, Merlot)</i> Az. Agr. Tenuta San Guido	U133	<i>Toscana</i>	€ 280,00
<i>Bolgheri "Ornellaia" 17' (Cab. Sauv, Cab. Franc, Merlot)</i> Tenuta Ornellaia	U134	<i>Toscana</i>	€ 260,00
<i>Cepparello (100% Sangiovese) 17'</i> Az. Agr. Isole e Olena	U135	<i>Toscana</i>	€ 80,00
<i>Rosso "Lupicaia" (Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot) 14'</i> Az. Agr. Castello Del Terriccio	U136	<i>Toscana</i>	€ 150,00

<i>Cabernet Sauvignon “Federico Primo” 15’ Az. Agr. Gualdo del Re</i>	<i>U137</i>	<i>Toscana</i>	<i>€ 40,00</i>
<i>Pinot Nero 18’ ♣ Podere della Civettaja</i>	<i>U138</i>	<i>Toscana</i>	<i>€ 70,00</i>
<i>Pinot Nero 17’ ♣ Cuna</i>	<i>U139</i>	<i>Toscana</i>	<i>€ 70,00</i>
<i>Pinot Nero 17’ <u>Magnum 150 Cl</u> ♣ Cuna</i>		<i>Toscana</i>	<i>€ 120,00</i>
<i>Rosso “Foglia Tonda” 19’ ♣ Az. Agr. Sequerciani</i>	<i>U140</i>	<i>Toscana</i>	<i>€ 38,00</i>
<i>Pian del Ciampolo (Sangiovetto, Canaiolo, Colorivo) 18’ Az. Agr. Montevertine</i>	<i>U141</i>	<i>Toscana</i>	<i>€ 55,00</i>
<i>Rosso Montevertine (Sangiovetto, Canaiolo, Colorino) 17’ Az. Ag. Montevertine</i>	<i>U142</i>	<i>Toscana</i>	<i>€ 80,00</i>
<i>Syraz “Collezione Privata De Marchi” 17’ Az. Agr. Isole e Olena</i>	<i>U143</i>	<i>Toscana</i>	<i>€ 70,00</i>
<i>Rosso “Il Guercio” 18’ (100% Sangiovese) ♣ Az. Agr. Carleone</i>	<i>U144</i>	<i>Toscana</i>	<i>€ 70,00</i>
<i>Nobile di Montepulciano 16’ Az. Agr. Poliziano</i>	<i>U145</i>	<i>Toscana</i>	<i>€ 40,00</i>
<i>Cabernet Franc “Cifra” 18’ Az. Agr. Duemani</i>	<i>U146</i>	<i>Toscana</i>	<i>€ 45,00</i>
<i>Vernacolum (Aleatico) 20’ Az. Agr. Villi Ligi</i>	<i>U147</i>	<i>Marche</i>	<i>€ 30,00</i>
<i>Rosso “Sassi Neri” 16 Az. Agr. Fattoria Le Terrazze</i>	<i>U148</i>	<i>Marche</i>	<i>€ 45,00</i>
<i>Rosso “Artu” (Montepulciano) 16 Az. Agr. Fattoria Le Terrazze</i>	<i>U149</i>	<i>Marche</i>	<i>€ 34,00</i>
<i>Piedirosso “Campi Flegrei” 18 ♣ Az. Agr. Mario Portolano</i>	<i>U150</i>	<i>Campania</i>	<i>€ 30,00</i>
<i>Taurasi Ris. Societa’ 09’ Az. Agr. Joaquin</i>	<i>U151</i>	<i>Campania</i>	<i>€ 130,00</i>
<i>Furore Ris (Piedirosso, Aglianico) 13’ ♣ Az. Agr. Marisa Cuomo</i>	<i>U152</i>	<i>Campania</i>	<i>€ 60,00</i>

<i>Montevetrano (Cabernet S., Merlot, Aglianico) 01'-05'-18'</i> <i>Az. Agr. Montevetrano</i>	<i>U153</i>	<i>Campania</i>	<i>€ 70,00</i>
<i>Terra di Lavoro (Aglianico, Piediroso) 11'</i> <i>Az. Agr. Galardi</i>	<i>U154</i>	<i>Campania</i>	<i>€ 65,00</i>
<i>Negroamaro del Salento 20'</i> <i>Az. Agr. Masseria Liveli</i>	<i>U155</i>	<i>Puglia</i>	<i>€ 30,00</i>
<i>Sussumaniello 19'</i> <i>Az. Agr. Masseria Liveli</i>	<i>U156</i>	<i>Puglia</i>	<i>€ 35,00</i>
<i>Sileno (Nerello Calabrese, Magliocco) 12</i> <i>Az. Agr. Stilio</i>	<i>U157</i>	<i>Calabria</i>	<i>€ 28,00</i>
<i>Ciro' (Gaglioppo) 17' ♣</i> <i>Az. Agr. Calabretta</i>	<i>U158</i>	<i>Calabria</i>	<i>€ 30,00</i>
<i>Petit Verdot 05' ♣</i> <i>Cantina Baglio di Pianetto</i>	<i>U159</i>	<i>Sicilia</i>	<i>€ 38,00</i>
<i>Etna Rosso "Munjebel" 20' ♣</i> <i>Az. Agr. Cornellissen</i>	<i>U160</i>	<i>Sicilia</i>	<i>€ 55,00</i>
<i>Etna Rosso "Feudo di mezzo" 19'</i> <i>Az. Agr. Terre Nere</i>	<i>U161</i>	<i>Sicilia</i>	<i>€ 55,00</i>
<i>Etna Rosso "Feudo di mezzo" 18' Magnum</i> <i>Az. Agr. Terre Nere</i>		<i>Sicilia</i>	<i>€ 110,00</i>
<i>Cabernet Sauvignon 17'</i> <i>Tasca d'Almerita</i>	<i>U162</i>	<i>Sicilia</i>	<i>€ 55,00</i>
<i>Cabernet Sauvignon 98' / 02'</i> <i>Tasca d'Almerita</i>	<i>U163</i>	<i>Sicilia</i>	<i>€ 70,00</i>
<i>Rosso del Conte 16' (Nero d'Avola, Perricone)</i> <i>Tasca d'Almerita</i>	<i>U164</i>	<i>Sicilia</i>	<i>€ 55,00</i>
<i>Syraz "Coccinella" 18' ♣</i> <i>Az. Agr. Aldo Viola</i>	<i>U165</i>	<i>Sicilia</i>	<i>€ 30,00</i>
<i>Alicante "Ciafu" 15' ♣</i> <i>Az. Agr. Barbera</i>	<i>U166</i>	<i>Sicilia</i>	<i>€ 28,00</i>
<i>Rosso (Nerello Mascalese) ♣</i> <i>Az. Agr. Vino di Anna</i>	<i>U167</i>	<i>Sicilia</i>	<i>€ 28,00</i>
<i>Carignano del Sulcis "Rocca Rubbia" 17'</i> <i>Cantina Santadi</i>	<i>U168</i>	<i>Sardegna</i>	<i>€ 35,00</i>

<i>Barrua (Carignano, Cabernet, Merlot) 17' ♣ Cantina Agripunica</i>	<i>U169</i>	<i>Sardegna</i>	<i>€ 65,00</i>
<i>Turriga 2000' Cantina Argiolas</i>	<i>U170</i>	<i>Sardegna</i>	<i>€ 120,00</i>
<i>Cannonau 17' Cantina Vikevike</i>	<i>U171</i>	<i>Sardegna</i>	<i>€ 34,00</i>
<i>Cannonau "Bobotti" 17' ♣ Cantina Sannaz</i>	<i>U172</i>	<i>Sardegna</i>	<i>€ 44,00</i>
<i>Cannonau "Barrosu" 18' ♣ Az. Agr. Giovanni Montisci</i>	<i>U173</i>	<i>Sardegna</i>	<i>€ 60,00</i>
<i>Cannonau "Barrosu" Ris. Franzisca 14' ♣ Az. Agr. Giovanni Montisci</i>	<i>U174</i>	<i>Sardegna</i>	<i>€ 75,00</i>
<i>Rosso Shugusucci "Vitigni Autoctoni" ♣ Cantina Pane e Vino</i>		<i>Sardegna</i>	<i>€ 60,00</i>
<i>Rosso Pikade "Vitigni Autoctoni" ♣ Cantina Pane e Vino</i>		<i>Sardegna</i>	<i>€ 48,00</i>
<i>Rosso Cuvée Romanissa 19' (Grenache) ♣ Domaine Matassa</i>		<i>Francia</i>	<i>€ 55,00</i>
<i>Moulin à Vent "Les Trois Roches" (Gamay) 18' Beaujolais ♣ Pierre Marie Chermette</i>		<i>Francia</i>	<i>€ 42,00</i>
<i>Moulin à Vent (Gamay) 16' Beaujolais ♣ Philippe Pacalet</i>		<i>Francia</i>	<i>€ 60,00</i>
<i>Côtes du Rhône Village "Cairanne Les Douyes" 17' (Grenache, Mourvedre) ♣ Domaine De L'Oratoire St Martin</i>		<i>Francia</i>	<i>€ 43,00</i>
<i>Hermitage Côte du Rhône "Le Rouvre" (Syraz) 18' Scea Chave e Fils</i>		<i>Francia</i>	<i>€ 50,00</i>
<i>Saint-Joseph Côte du Rhône "Les Cotes" (Syraz) 18' Domaine Vincent Paris</i>		<i>Francia</i>	<i>€ 50,00</i>
<i>Chat Fou "Côtes du Rhône" (Grenache, Cinsault, Carignan, Chasselas) Eric Texier</i>		<i>Francia</i>	<i>€ 30,00</i>
<i>Côtes du Rhône "Gratint 30" (Syraz) 19' Vincent Paris</i>		<i>Francia</i>	<i>€ 50,00</i>
<i>Côtes du Rhône "Ampodium" (Syraz) 18' Domaine Rostaing</i>		<i>Francia</i>	<i>€ 100,00</i>

<i>La Garance (Grenaccia) Provenza</i> <i>Domaine de la Garance</i>	<i>Francia</i>	€ 30,00
<i>Arbin Mondeuse “Terres Brunes” 18’ (Mondeuse) Savoia</i> <i>André & Michel Quenard</i>	<i>Francia</i>	€ 38,00
<i>Cahors Rouge 18’ (Malbec)</i> <i>Domaine Colombel de la Serre</i>	<i>Francia</i>	€ 40,00
<i>Chateneuf du Pape “Vieux Telegraphe” 19’</i> <i>Brunier</i>	<i>Francia</i>	€ 120,00
<i>Saumur Champigny “Petit Domaine” (Cabernet Franc/Sauv) 19’</i> <i>Desouche</i>	<i>Francia</i>	€ 35,00
<i>Chinon Le Clos Guillot 17’ (Cabernet Franc) Loira</i> <i>Bernard Baudry</i>	<i>Francia</i>	€ 45,00
<i>Saumur Champigny 15 (Cabernet Franc) Loira</i> <i>Clos Rougeard</i>	<i>Francia</i>	€ 200,00
<i>Saumur Champigny “Les Poyeux” 15 (Cabernet Franc) Loira</i> <i>Clos Rougeard</i>	<i>Francia</i>	€ 250,00
<i>Mémoire de Madone Gamay sur Volcan “Côtes du Forez” 19’ Loira</i> <i>Gilles Bonnefoy</i>	♣ <i>Francia</i>	€ 45,00
<i>Pernand Vergelesses 19’</i> <i>Dubreuil Fontaine</i>	<i>Francia</i>	€ 68,00
<i>Bourgogne Rouge 18’</i> <i>Nicole Lamarche</i>	<i>Francia</i>	€ 75,00
<i>La Grande Rue Grand Cru 17’</i> <i>Nicole Lamarche</i>	<i>Francia</i>	€ 900,00
<i>Bourgogne Rouge 18’</i> <i>Pierre Gelin</i>	<i>Francia</i>	€ 50,00
<i>Bourgogne Pinot Noir 18’</i> <i>Domaine de Courcel</i>	<i>Francia</i>	€ 85,00
<i>Bourgogne Rouge 19’</i> <i>Georges Chicotot</i>	<i>Francia</i>	€ 50,00
<i>Bourgogne Rougne “Vielle Vigne” 19’/18’</i> ♣ <i>Philippe Pacalet</i>	<i>Francia</i>	€ 75,00
<i>Marsannay 17</i> <i>Trapet</i>	<i>Francia</i>	€ 80,00

<i>Pommard Premier Cru "Grand Clos des épenots" 18</i> <i>Domaine de de Courcel</i>	<i>Francia</i>	€ 180,00
<i>Vosne Romanée 1 Cru "Les Malconsorts" 18'</i> <i>Nicole Lamarche</i>	<i>Francia</i>	€ 210,00
<i>Echezeaux 18'</i> <i>Lamarche</i>	<i>Francia</i>	€ 220,00
<i>Gevrey Chambertin 18'</i> <i>Domaine Dugat Py</i>	<i>Francia</i>	€ 160,00
<i>Gevrey Chambertin 17'</i> <i>Alain Jeanniard</i>	<i>Francia</i>	€ 95,00
<i>Gevrey Chambertin 16'</i> <i>Arnaud Mortet</i>	<i>Francia</i>	€ 120,00
<i>Nuits Saint Georges 17'</i> <i>Aurélien Verdet</i>	<i>Francia</i>	€ 100,00
<i>Nuits Saint Georges 17'</i> <i>Meo Camuzet</i>	<i>Francia</i>	€ 200,00
<i>Pom' N' Roll (Cabernet Franc, Malbec, Merlot) 17' ♣ Bordeaux</i> <i>Gombaude Guillot</i>	<i>Francia</i>	€ 70,00
<i>Bordeaux "Premier Grand Cru Classe" 17'</i> <i>Chateau Margaux</i>	<i>Francia</i>	€ 1800,0

Vini Dolci e Passiti

<i>Moscato d'Asti "Canelli" Vivace</i> <i>Az. Agr. Forteto della Luja</i>	<i>Piemonte</i>	€ 28,00
<i>Brachetto Passito 17</i> <i>Az. Agr. Forteto della Luja</i>	<i>Piemonte</i>	€ 38,00
<i>Bianco Passito "Campassi" 15 (Vespolina) ♣</i> <i>Az. Agr. Calalta</i>	<i>Veneto</i>	€ 38,00
<i>Passito di Pantelleria 18</i> <i>Az. Agr. Dietro l'Isola</i>	<i>Sicilia</i>	€ 36,00
<i>Passito di Pantelleria "Turbe" 14'</i> <i>Az. Agr. Salvatore Murana</i>	<i>Sicilia</i>	€ 32,00
<i>Passito di Pantelleria "Mueggen" 13'</i> <i>Az. Agr. Salvatore Murana</i>	<i>Sicilia</i>	€ 38,00

<i>Passito di Pantelleria “Martingana”08’ Az. Agr. Salvatore Murana</i>	<i>Sicilia</i>	<i>€. 70,00</i>
<i>Zibibbo Passito 19’ Az. Agr. Marco De Bartoli</i>	<i>Sicilia</i>	<i>€. 32,00</i>
<i>Passito di Pantelleria “Bukkuram” 19 Marco de Bartoli</i>	<i>Sicilia</i>	<i>€. 65,00</i>
<i>Marsala “Vecchi Samperi Perpetuo” Az. Agr. Marco De Bartoli</i>	<i>Sicilia</i>	<i>€. 38,00</i>
<i>Marsala Sup. Oro Ris 04 Marco de Bartoli</i>	<i>Sicilia</i>	<i>€. 68,00</i>
<i>Marsala Pre British Metodo Perpetuo Francesco Intorcia</i>	<i>Sicilia</i>	<i>€. 40,00</i>
<i>Marsala Secco Ris. Vergine 80’ Francesco Intorcia</i>	<i>Sicilia</i>	<i>€. 80,00</i>
<i>Malvasia di Bosa 19’ ♣ Cantina Carta</i>	<i>Sardegna</i>	<i>€. 40,00</i>
<i>Chenin “Les Rouannieres” 18 Chateau Pierre Bise</i>	<i>Francia</i>	<i>€. 48,00</i>
<i>Muscat Petit Grain “Joia” 17 Domaine di Shistes</i>	<i>Francia</i>	<i>€. 40,00</i>
<i>Cidro Bouché Domaine J.Francois Guillonet</i>	<i>Francia</i>	<i>€24,00</i>
<i>Sauternes 2eme Grand Cru 93’ 86’ Chateau Lamote Guignard</i>	<i>Francia</i>	<i>€. 110,00</i>
<i>Sauternes Cru Peyraguey 96’ Chateau Lafaurie Peyraguey</i>	<i>Francia</i>	<i>€. 140,00</i>
<i>Sauternes Cru Peyraguey 16’ Chateau Lafaurie Peyraguey</i>	<i>Francia</i>	<i>€. 90,00</i>
<i>Sauternes 91’ Chateau Saint Amand</i>	<i>Francia</i>	<i>€. 130,00</i>
<i>Sauternes 1er 86’ Chateau Guiraud</i>	<i>Francia</i>	<i>€. 140,00</i>
<i>Sauternes “Barsac”89’ Chateau Nairac</i>	<i>Francia</i>	<i>€180,00</i>

<i>Sauternes “Barsac”89’ Chateau Piada</i>	<i>Francia</i>	<i>€.180,00</i>
<i>Sauternes 1er Cru 91’ Chateau La Tour Blanche</i>	<i>Francia</i>	<i>€. 140,00</i>
<i>Don Px Cosecha 18 Monilla Morile</i>	<i>Spagna</i>	<i>€.50,00</i>
<i>Tokaji 4 Puttonyos Aszu’ 2000’(Furmint, arszlavelu, muscadet) Monyok Jozsef</i>	<i>Ungheria</i>	<i>€. 40,00</i>

Birre

<i>Birra “Latex Piu”” Blanche 33 cl Birrificio Retorto</i>	<i>€. 7,00</i>
<i>Birra “Kraka Toa”” Indian Pale Ale 33 cl Birrificio Retorto</i>	<i>€. 7,00</i>
<i>Birra Punk Ipa 0,375 cl Birrificio Birrificio Indipendente Elav</i>	<i>€. 7,00</i>